

SIURELL BAR

CARTA - MENU



VILLA CHIQUITA

HOTEL & SPA ★ ★ ★ ★ S

VILLA CHIQUITA
HOTEL & SPA ★ ★ ★ ★ S

El arte del buen vivir



The art of good living

INFORMACIÓN ALÉRGENOS

The Sunset Rooftop tiene implantado un Plan de Control de Alérgenos y dispone de información de los alérgenos presentes en sus productos, cumpliendo el Reglamento (UE) 1169/2011 de “Información alimentaria facilitada al consumidor”.



ALLERGEN INFORMATION

The Sunset Rooftop has implemented an Allergen Control Plan with Allergen information on their products, following the implementation of the 1169/2011 Regulation (EU) on “food information for consumers.” Please, ask for our allergen menu.

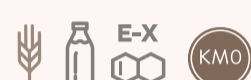


COMIDA - FOOD

PA AMB OLI

> Jamón serrano y queso de la quesería Burguera Pan moreno, tomate ramallet, aceitunas, fonoll mari 18€

> *Serrano ham and cheese from the cheese makers burguera* *Brown mallorcan bread, ramallet tomato, olives, sea fennel*



• disponible 24 h / 24h available

> Jamón serrano Pan moreno, tomate ramallet, aceitunas, fonoll mari 15€

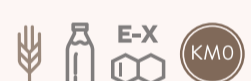
> *Serrano ham* *Brown mallorquin bread, ramallet tomato, olives, sea fennel*



• disponible 24 h / 24h available

> Queso de la quesería Burguera Pan moreno, tomate ramallet, aceitunas, fonoll mari 15€

> *Cheese from the cheese makers burguera* *Brown mallorcan bread, ramallet tomato, olives, sea fennel*



• disponible 24 h / 24h available

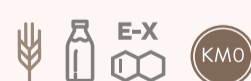
> Sobrasada, miel y nueces Pan moreno, tomate ramallet, aceitunas, fonoll mari 15€

> *Sobrasada (mallorcan pork sausage), honey and walnuts* *Brown mallorcan bread, ramallet tomato, olives, sea fennel*



> Camaiot y queso de la queseria burguera Pan moreno, tomate ramallet, aceitunas, fonoll mari 16€

> *Camaiot (mallorcan blood sausage) and cheese from the cheese makers burguera* *Brown mallorcan bread, ramallet tomato, olives, sea fennel*























Gastos de servicio | Service charge



5€




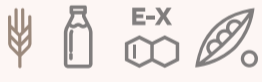
IVA incluido | Including VAT

PARA COMPARTIR - TO SHARE

> Pan de cristal	Pan tostado, tomate, aceite de oliva, fonoll marí y aceitunas	11€
  	<i>Toasted bread, tomato, olive oil, rock samphire and olives</i>	
> Jamón ibérico al corte	Con grissinis	25€
> <i>Handcut Iberican ham</i>	<i>With grissinis</i>	
   		
> Selección de quesos locales	Con quelis de Mallorca, membrillo y uvas	25€
> <i>Selection of local cheese</i>	<i>With quelis of mallorca, quinces and grapes</i>	
   		
> Croquetas caseras 4 ud.	Jamón Serrano / Setas y trufa	12€
> <i>Homemade croquettes 4 ud.</i>	<i>Jamón Serrano / Mushroom and truffle</i>	
   		
> Calamares frescos a la andaluza	Con alioli de lima	21€
> <i>Crispy fresh squid</i>	<i>With lime alioli</i>	
    		

IVA incluido | Including VAT

PARA COMPARTIR - TO SHARE

> Pollo de corral crujiente	Con mayonesa de kimchi	18€
> Crispy Free-Range Chicken tenders	With kimchi mayonnaise	
		
> Nuestra Ensaladilla	Con langostinos y ventresca de atún	15€
> Our Ensaladilla	With prawns and tuna belly	
		
> Patatas bravas	Con salsa brava y mayonesa	13€
	Fried potato cubes, spicy sauce, mayonnaise	
> Nachos Villa Chiquita	Guacamole, pico de gallo, queso cheddar y salsa agria	13€
	Guacamole, pico de gallo, cheddar cheese, creme fraiche	
PARA AÑADIR TO ADD ON	> Carne mechada de cerdo Pulled pork	+ 3€

IVA incluido | Including VAT

COMIDA SANA - HEALTHY FOOD

> Cesar bowl



Lechuga romana, tomate cherry, salsa cesar, escamas de parmesano y picatostes

Romana lettuce, cherry tomato, Parmesan cheese, croutons

18€

PARA ELEGIR
TO CHOOSE

> Pollo crujiente
Crispy chicken

> Langostinos crujientes
Crispy prawns

> Ensalada con queso de cabra

Ensalada mixta, queso de cabra caramelizada, higos, frutos rojos salsa de mostaza y miel

Mixed salad, caramelized goats cheese, figs, red berries honey-mustard sauce

18€

> Salad with goats cheese



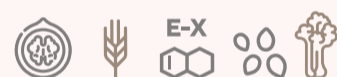
> Hummus de guisantes

Con pistacho, crudités y pan pita

14€

> Pea Hummus

With pistachios, crudité and pita bread



> Poke Bowl



Arroz, wakame, edamame, pepino, tomate cherry, aguacate

Rice, wakame, edamame, cucumber, cherry tomatoes, avocado

14€

SALSA PARA ELEGIR
SAUCE TO CHOOSE

> Salsa Teriyaki
Terriaki sauce

> Salsa ponzu
Ponzu sauce

> Mayonesa de wasabi
Wasabi mayonnaise

> Mayonesa de kimchi
Kimchi mayonnaise

PARA AÑADIR
TO ADD ON

> Salmón fresco + 8€
Fresh salmon

> Atún rojo + 8€
Red tuna

> Tofu + 6€

IVA incluido | Including VAT

CLÁSICOS - CLASSICS

> Pasta bolognese



Carne de ternera, tomate, zanahoria, queso parmesano

17€

Minced beef, tomato, carrot, Parmesan cheese

PARA ELEGIR
TO CHOOSE

> Espaguetis
Spaghetti

> Penne

> Pasta carbonara



Torcino, yema de huevo, cebolla, queso crema, queso parmesano

17€

Italian Bacon, egg yolk, onion, cream cheese, Parmesan cheese

PARA ELEGIR
TO CHOOSE

> Espaguetis
Spaghetti

> Penne

> Pasta napolitana



Salsa tomate, albahaca, queso parmesan

14€

Tomato sauce, basil, Parmesan cheese

PARA ELEGIR
TO CHOOSE

> Espaguetis
Spaghetti

> Penne

> Pizza margarita



Queso mozzarella, salsa tomate, orégano

13€

Mozzarella cheese, tomato sauce, oregano

> Pizza Serrano



Queso mozzarella, salsa tomate, Jamon Serrano, rucula

16€

Mozzarella cheese, tomato sauce, Serrano ham, rocket salad

IVA incluido | Including VAT

CLÁSICOS - CLASSICS

> Club sandwich



Bacon, tomate, pollo, huevo, queso Gouda, hojas varias, mayonesa de trufa y patas fritas

20€

Bacon, tomato, lettuce, chicken, egg, Gouda cheese, truffled mayonnaise and french fries

> Hamburguesa de ternera

Doble smash Burger, bacon, queso cheddar, cebolla caramelizada, pepinillo, mayonesa de trufa y patatas fritas

22€

> Beef Burger



Double smash Burger bacon, cheddar cheese, caramelized onion, pickled cucumber, truffled mayonnaise and French fries

> Hamburguesa de pollo

Pollo al kouji crujiente, pico de gallo, aguacate mayonesa de sriracha y patatas fritas

20€

> Chicken Burger



Crispy Kouji chicken, pico de gallo, avocado, Sriracha mayonnaise and French fries

> Hamburguesa vegana

Patty de lentejas, lechuga, aguacate, cebolla caramelizada y patatas fritas

20€

> Vegan Burger



Lentil burger patty, lettuce, avocado, caramelized onion and French fries

IVA incluido | Including VAT

VIAJANDO - TRAVELLING

A PARTIR DE LAS 18:00 H - FROM 6 P.M. AVAILABLE

> Ceviche nikkei



Corvina, nuestra leche de tigre, cebolla morada, cilantro, maíz frito y boniato

Corvina, our tigers milk, red onion, coriander, fried sweet corn, sweet potato

22€

> Tártar de salmón

Aguacate, mango

22€

> *Salmon Tartar*

Avocado, mango



> Gyozas de langostinos

Glaseado con salsa thai y sesamo

16€

> *Prawn Gyozas*

Glazed with thai sauce and sesame seeds



> Tempura de langostinos

Salsa ponzu y alioli de lima

19€

> *Prawn tempura*

Ponzu sauce and lime alioli



IVA incluido | Including VAT



VIAJANDO - TRAVELLING

A PARTIR DE LAS 18:00 H - FROM 6 P.M. AVAILABLE

> Pan Bao | 2 ud. Panceta carameliza, salsa soja, Sake, huevo codorniz 16€

> Bao bread | 2 ud. Caramelized pork belly, soy sauce, Sake, quails egg



> Sushi roll salmón Uramaki de salmón, pepino, queso crema, hoisin y miel, 17€

> Salmon sushi roll Salmon uramaki, cucumber, cream cheese, hoisin and honey,



> Sushi roll atún Atún rojo, langostino crujiente y salsa acevichada 17€

> Tuna sushi roll Red tuna, crispy prawn and acevichada sauce



> Nuestros Tacos de Maiz | 3 ud. Guacamole, pico de gallo, kimchie y col lombarda encurtida 17€

> Our Corn Tacos | 3 ud. Guacamole, Pico de Gallo, kimchi and pickled red cabbage



PARA ELEGIR
TO CHOOSE

> Cazon en abodo
marinated white fish

> Carne mechada de cerdo en salsa bbq
Pulled pork in bbq sauce

SIDES

> Boniato frito
Sweet potato fries



6€

> Wakame
Wakame salad



7€

> Patatas fritas
Patatas Fritas deluxe



5€

IVA incluido | Including VAT

DULCES - SWEETS

- > Corte de fruta - hasta las 18:00h Fruta de temporada 10€
> *Fruit plate - until 18:00h* *Fruit plate of the season*
-

- > Brownie de chocolate blanco con té matcha, sorbete de manzana 10€
> *White chocolate Brownie* *with matcha tea, apple sorbet*
🌿 🥚 🍃 🍷 🍷
-

- > Tiramisu estilo Mallorquin con Ensaimada, Amazona ron 9€
> *Mallorcan style Tiramisu* *with Ensaimada, Amazona rum*
🌿 🥚 🍷 🍷
-

- > Cremoso de chocolate y vainilla con crumble de castañas 9€
> *Chocolate and Vanilla cream* *with chestnut crumble*
🥚 🍷
-

- > Tarta de queso de la viña 8€
> *Creamy cheese cake*
🥚 🍷
-

- > Helados o sorbete | Precio por bola Vainilla / chocolate / fresa / mango 2,50€
 pistacho / limón
> *Ice cream and Sorbet* | *Price per scoop* *Vanilla / chocolate / strawberry / mango*
 pistacho / lemon
🍷 🍷 🍷

IVA incluido | Including VAT




















THE SUNSET SEA CLUB

MENU COCKTAIL



VILLA CHIQUITA
HOTEL & SPA ★ ★ ★ ★ S

COCTELES - COCKTAILS

> Mojito clásico	Ron blanco  , hierbabuena, azúcar líquido y lima natural		10€
> <i>Classic Mojito</i>	<i>White rum , mint, sugar sirup, and fresh lime</i>		
> Mojito con fruta fresca	Ron blanco  , hierbabuena, azúcar líquido y lima natural	A ELEGIR Fresa / Mango / Fruta de pasión	11,50€
> <i>Mojito with fresh fruit</i>	<i>White rum , mint, sugar sirup, fresh lime</i>	TO CHOOSE <i>Strawberry / Mango Passionfruit</i>	
> Sours	Zumo de limón, azúcar líquido, clara de huevo, angostura <i>Lemon juice, sugar sirup, egg White, angostura</i>	A ELEGIR TO CHOOSE Pisco / Vodka  / Amaretto / Whisky	10,50€
> Piña colada	Ron blanco  , Licor de coco, Pure de coco, leche condensada, zumo de limón, zumo de piña <i>White rum , coconut liquer, coconut pure, condensed milk, Lemon juice, pineapple juice</i>		11€
> Moskow Mule / London Mule	Vodka / Ginebra  , ginger beer, jengibre, limón, Angostura <i>Vodka / Gin , ginger beer, ginger, lemon, Angostura</i>		13€
> Espresso Martini	Vodka  , Kahlúa, vainilla, café <i>Vodka , Kahlúa, vanilla, coffee</i>		12€
> Daiquiri	Ron blanco  , azúcar, Triple Seco y limón <i>White rum , sugar, Triple Sec, and lemon</i>		10,00€
> Daiquiri con fruta fresca	Ron blanco  , azúcar líquido,	A ELEGIR Fresa / Mango / Fruta de pasión / Frambuesa	11,50€
> <i>Daiquiri with fresh fruit</i>	<i>White rum , sugar sirup,</i>	TO CHOOSE <i>Strawberry / Mango Passionfruit / Raspberry</i>	

IVA incluido | Including VAT


> Cosmopolitan 10€


Vodka , zumo de arándano, limón y Triple Seco

Vodka , cranberry juice, lemon, and Triple Sec

> Bloody Mary 10€



Vodka , zumo de limón, zumo de tomate, sal, pimienta, salsa Perrins y Tabasco

Vodka , fresh lemon juice, tomato juice, salt, pepper, Lea & Perrins sauce

> Caipiriña 10€

Cachaça, lima, azúcar

Cachaça, lime, sugar

> Caipiriña con fruta fresca 11,00€

Cachaça, lima, azúcar

A ELEGIR

Fresa / Mango / Fruta de passion

> Caipirinha with fresh fruit

Cachaça, lime, sugar

TO CHOOSE

Strawberry / Mango / Passionfruit

> Margarita 10,50€

Tequila, triple seco, zumo de limón, sal

Tequila, triple sec, lemon juice, salt

> Porn Star Martini 15€

Vodka , vainilla, fruta de la pasión, passoa, clara de huevo, lima, y chupito de cava

Vodka , vanilla, passion fruit, passoa, egg white, lime, and shot of cava

IVA incluido | Including VAT

VILLA CHIQUITA ORIGINALS

> Es Trenc Passion 16€

Vodka , Flor de sauco, fruta de passion, lima, sirope azucar

Vodka , Elderflower licor, Passionfruit, Lime, sugar sirup

> Sol d'horabaixa 14€

Ginebra , Chambord, frambuesa, zumo de limón, sirope azúcar, ginger ale

Gin , Chambord, raspberry, lemon juice, sugar sirup, Ginger Ale

> Mallorca Fizz 13€

Hierbas mixtas , lima, zumo manzana, sirope azúcar, tónica

Hierbas mixtas , Lime. Applejuice, sugar sirup, tonic wáter

> Flor de almendro 13€

Ron, amaretto, puré de melocotón, zumo de limón, zumo de piña, fresa

Rum, Amaretto, Peach pure, Lemonjuice, Pineapple juice, Strawberry

> Jardins de lavanda 12€

Vermut, Lavanda, Sirope de Violeta, Zumo de arandano, Zumo de limón

Vermouth, Lavender, Violet Sirup, Cranberry juice, Lemon juice

MOCKTAILS

> Vanilla Peach 9€

Melocotón, Almendra, Vainilla, Zumo de piña, zumo de limón

Peach, almond, vanilla, pineapple juice, lemon juice

> Berry Nice 9€

Fresa, Frambuesa, Zumo de limon, Sirope de azúcar

Strawberry, Raspberry, Lemonjuice, sugar sirup

> Summer Fresh 9€

Fruta de la pasión, Flor de sauco, zumo de limón, hierbabuena, tónica

Passionfruit, Elderflower sirup, lemon juice, mint, Tonic water

IVA incluido | Including VAT

HEALTH BAR

> Green Life 10€


Apio, Espinacas, Perejil, Pepino, Manzana verde,
Aguacate, Limón

*Celery, spinach, parsley, cucumber, Green Apple,
avocado, lemon*

> Detox 10€


Papaya, Piña, Zanahoria, Apio, Limón

Papaya, Pineapple, Carrot, Celery, Lemon

> Glowing skin 10€

Frambuesas, Acai, Pomelo, Mango, Zanahoria, Limón

Raspberry, Acai, Grapefruit, Mango, Carrot, Lemon

> Energy Boost 10€

Jengibre, curcuma, zanahoria, coco, Naranja, limón



Kiwi, Mango, Pineapple, Ginger, Lemon

> Ginger lovers 10€

Jengibre, cúrcuma, miel, zumo de naranja y limón


Ginger, Curcuma, Carrot, Coconut, Orange, Lemon

MILKSHAKES

> Chocolate Milkshake 9€
 

Helado de chocolate, leche, nata

Chocolate ice cream, milk, whipped cream

> Strawberry Milkshake 9€


Helado de fresa, leche, nata

Strawberry ice cream, milk, whipped cream

IVA incluido | Including VAT

APERITIVOS - APERITIVES

> Aperol Spritz	Cava, Aperol y soda <i>Cava, Aperol, and soda</i>	9,50€
> Hugo	Cava, licor de sauco, hierbabuena, lima y soda <i>Cava, elderflower liqueur, lime, and soda</i>	9,50€
> Negroni	Ginebra, Campari y vermouth <i>Gin, Campari, and vermouth</i>	11€

SANGRÍAS CASERAS HOMEMADE SANGRIAS

	Copa	Jarra / Jug - 1L
> Sangría tinto y blanco - <i>Red and white sangria</i>	6€	24€
> Sangría cava	7€	28€

IVA incluido | Including VAT

SIN ALCOHOL - NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

> Refrescos Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Sprite 3€

> Soft drinks

> Refrescos Manzana / Piña / Melocotón / Naranja / Tomate 3€

> Soft drinks Apple / pineapple / peach / orange / tomato

> Zumo de naranja natural - *Fresh orange juice* 5€

> Limonada natural con Hierbabuena y jengibre - *Fresh lemonade with mint and ginger* 6,50€

> Agua de coco natural - *Fresh coconut water* 6,50€

> Ice tea casero - *Homemade ice tea* Consulte los sabores de la temporada 6,50€
Ask for the flavors of the season

BEBIDAS CALIENTES - HOT BEVERAGES

> Espresso 2,20€

> Espresso doble 3,20€

> Café crème 2,40€

> Café con leche - *Coffee with milk* 2,90€

> Capuchino 3,40€

> Latte machiatto 4,80€

> Té, infusión - *Tea, infusion* 2,60€

> Carajillo 4€

> Infusion fresca - *Fresh tea* 4,00€

> Café Irlandes - *Coffee Irlandes* 9,90€

IVA incluido | Including VAT

CERVEZA / CAÑA - BEER / DRAFTS

> Estrella Damm 3,40€
0,3L

> Estrella Damm 4,40€
0,5L

CERVEZA / BOTELLA - BEER / BOTTLE

> Daura (Cerveza sin gluten / *Gluten free Beer*) 3,90€

> Damm Limon 3,60€
0,3L

> Estrella Damm 3,60€
Sin alcohol

> Estrella Damm 3,60€

> Erdinger Hefe Weissbier 5,50€
0,5L

> Corona 4,50€

IVA incluido | Including VAT

CAVA & CHAMPAGNE

Copa

Botella / Bottle 0,75L

> Roura, Brut Nature (D.O. Cava) Xarel·lo, Chardonnay	5,50€	26€
> Augustí Torelló Mata, Brut Reserva (D.O. Cava) Xarel·lo, Chardonnay, Parellada		36€
> At Roca, Rosat Brut Reserva (D.O. Cava) Macabeo, Garnacha tinta	7,50€	39€
> Laurent Perrier, Brut, La Cuvee A.O.C. Champagne Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir		99€
> Moët Chandon, Brut Impérial A.O.C. Champagne Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		109€
> Moët Chandon, Ice Imperial A.O.C. Champagne Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		119€



IVA incluido | Including VAT



VINOS BLANCOS - WHITE WINES

Copa

Botella / Bottle 0,75L

> Acopinyat 	5,90€	29€
Bodega Dalt Turó, VT Mallorca - Campos Callet, Mantonegro, Merlot, Cabernet Sauvignon		
<hr/>		
> Llum 		37€
Bodega Macia Batle, V.T. Mallorca – Santa Maria del Camí Prensal Blanc, Sauvignon Blanc		
<hr/>		
> Caballero de Omedo	5,20€	25€
Bodega Felix Lorenzo Cachazo, D.O. Rueda Verdejo, Viura		
<hr/>		
> El Perro Verde		31€
Bodega Felix Lorenzo Cachazo, D.O. Rueda Verdejo		
<hr/>		
> Blanco Nieva		26€
Bodega Vinedo de Nieva, D.O. Rueda Sauvignon Blanc		
<hr/>		
> Fillaboa		36€
Bodegas Fillaboa, D.O. Rias Baixas. Albariño		


IVA incluido | Including VAT



VINOS ROSADOS - ROSÉ WINES

Copa

Botella / Bottle 0,75L

> **Roget**  5,90€ 29€
Petit Celler, VT Mallorca, Santa Maria
del Camí Mantonegro

> **Can Xanet Rose**  38€
Bodega Can Xanet, V.T. Mallorca – Pollenca
Syrah, Callet, Merlot, Mantonegro, Gorgollassa


> **Sincronia Rosat**  32€
Bodega Mesquida Mora, V.T. Mallorca - Porreres
Merlot, Callet, Monastrell, Cabernet Sauvignon

VINOS TINTOS - RED WINES

Copa

Botella / Bottle 0,75L

> **Granat**  6,20€ 30€
Bodega Dalt Turó, Vt Mallorca - Campos
Cabernet Sauvignon, Merlot, Callet, Syrah

> **Ribas Negre**  39€
Bodegas Ribas, V.T. Mallorca - Sencelles
Mantonegro, Gorgollassa, Callet

> **Ari Goita “The Flyer”, Crianza** 5,50€ 25€
Bodega Antonio Nadal, D.O.Ca Rioja
Tempranillo, Garnacha

> **Pago De Los Capellanes Crianza** 54€
Bodega Pago De Los Capellanes, D.O. Ribeira Del Duero
Tempranillo

> **L’Inconscient Crianza** 30€
Bodega Les Cousins Marc & Adrià, D.O.Ca Priorat
Cariñena, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

IVA incluido | Including VAT